

**“OZIQ-OVQAT” SEMANTUKASINING ZAMONAVIY FILOLOGIYADA
O‘RGANILISHI**

Usmonova Odina Siddikovna
Andijon davlat chet tillari instituti

Annotatsiya. Maqolada oziq-ovqat nomlarini o‘rganish tilning leksik tizimini boyitishga yordam berishi va “Taom” konseptining madaniyat tushunchasi sifatidagi tavsifi haqida fikr yuritiladi.

Tayanch so‘z va iboralar: kognitologiya, konsept, lingvokulturologiya, mentalitet, antropologiya, etnolingvistika, konstruksiya, estetika, paradigma, leksikologiya.

Аннотация. В статье рассматривается, как изучение названий продуктов питания способствует обогащению лексической системы языка и описанию концепта «Еда» как понятия культуры.

Ключевые слова и фразы: когнитология, концепт, лингвокультурология, mentalitet, антропология, этнолингвистика, конструкция, эстетика, парадигма, лексикология.

Abstract. The article discusses how learning the names of food helps to enrich the lexical system of the language and the description of the concept of "Food" as a concept of culture.

Key words and phrases: cognitology, concept, linguoculturalism, mentality, anthropology, ethnolinguistics, construction, aesthetics, paradigm, lexicology.

Til millatning mentaliteti, urf-odat va xususiyatlarining eng muhim aksi sifatida tan olingan. U insonning butun mavjudligini, shu jumladan, uning moddiy hayoti, ruhiy holati, estetik didi, madaniy va ma'naviy hayotini qamrab oladi. Oziq-ovqat nomlari tilning leksik tizimida ham muhim o‘rin tutadi va tilshunoslikda bu sohada keng qamrovli tadqiqotlar olib borilmoqda. Oziq-ovqat iste‘moli inson hayoti uchun muhim va har qanday jamiyatning ijtimoiy-iqtisodiy tizimi bilan chambarchas bog‘liq. Oziq-ovqat nomlarini o‘rganish milliy til haqida tasavvur beradi va uni kelajak avlodlarga yetkazishga xizmat qiladi. Yuqorida ta’kidlanganidek, mahsulot nomlari nafaqat tilshunoslarni, balki boshqa soha mutaxassislarini ham qiziqtiradi, chunki ular tarix va etnografiyani o‘rganish uchun material tayyorlab beradi. Oziq-ovqat nomlarini o‘rganish tilning leksik tizimini boyitishga yordam beradi va katta ilmiy ahamiyatga ega hisoblanadi.

Har bir xalqning o‘z tarixi va madaniyatini aks ettiruvchi o‘ziga xos oshxonasi bor. Ushbu oshpazlik an‘analarini o‘rganish va tushunish juda muhim vazifadir. Taom kontseptini o‘rganish fanning turli sohalarida davom etmoqda. Olimlar oziq-ovqat,

uning inson organizmiga ta'siri va ijtimoiy-madaniy ahamiyati haqida doimiy ravishda yangi faktlarni kashf etmoqdalar. Ushbu ko'p qirrali yondashuv insonga oziq-ovqatni yaxshiroq tushunish va bu ma'lumotlardan hayot sifati, sog'liqni yaxshilash uchun foydalanish imkonini beradi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish jarayoni turmush tarzining madaniy guruhiga kiradi. Taomni tanovul qilish jarayoni insonning madaniy va kundalik turmush tarzining muhim qismi sifatida belgilandi. Ovqatlanish jarayoni madaniy hodisa bo'lib, u orqali inson o'zini ma'lum madaniyatning bir qismi sifatida biladi. Til tizimidagi "taom" kontseptini quyidagicha izohlash mumkin: 1) oziq-ovqatlarni tanovul qilish, hazm qilish jarayoni sifatida; 2) turli xil ob'ektlarning to'plami bilan o'zaro bog'liq bo'lgan jamoaviy tushuncha sifatida.

Ma'lumki, qadim zamonlardan buyon odamlar taom va uni qanday tayyorlash jarayoniga qiziqishgan. Taom pishirish va ovqatlanish madaniyat hamda turmush tarzining ajralmas qismidir. Ushbu jarayonlar nafaqat ovqatlanishni, balki ijtimoiy, iqtisodiy va hatto psixologik omillarni ham o'z ichiga oladi. Tarix davomida turli soha olimlari taom tushunchasini o'rganib, yangi yondashuvlarni taklif qilishdi, sog'lom ovqatlanish sirlarini va uning inson salomatligiga ta'sirini kashf etdirdi. Jumladan:

1. Oziq-ovqat tadqiqotlarining kashf etilishi. Oziq-ovqat komponentining ilmiy sohaga kiritilishi zoologiya va botanika sohasidagi tadqiqotchilarning ishi bilan bog'liq. Ular hayvon va o'simliklarning tabiatini o'rganishdi, bu esa yangi taom turlarini aniqlash va ulardan foydalanish imkonini berdi.

2. Tibbiyotda oziq-ovqat fanlarining dolzarbligi. Ko'plab shifokor va fiziologlar yillar davomida oziq-ovqat hamda inson salomatligi o'rtasidagi bog'liqlikni o'rganishdi. Ular ozuqa moddalarini, shuningdek, oziq-ovqat allergenlari yoki individual imtiyozlar kabi turli omillarning tananing faoliyatiga ta'sirini aniqladilar.

3. Taomning hissiyotlarga ta'sirini psixologik tadqiqotlar o'rgandi. Vaqt o'tishi bilan oziq-ovqat bizning hissiyotimizga ta'sir qilishi mumkinligini tushunish boshlandi va rivojlanishda davom etdi. Olimlar qaysi ovqatlar ijobiy yoki salbiy his-tuyg'ularni keltirib chiqarishi ustida tadqiqot olib borishmoqda.

4. Madaniyatshunoslik va oziq-ovqat tadqiqotlari. Antropolog va madaniyat tadqiqotchilari taomlarga katta e'tibor berishadi, chunki ular jamiyat urf-odatlarini aks ettiradi. Ular turli mintaqalardagi oziq-ovqat tarixini, uning migratsiya va globallashtirish jarayonidagi modifikatsiyasini, shuningdek, ramziy ahamiyatini o'rganadilar.

5. Oshpazlik san'ati tadqiqotlari va yangi texnologiyalar. Ilm-fan va texnologiyaning rivojlanishi oziq-ovqat tadqiqotlariga ham ta'sir ko'rsatdi. Bugungi kunda pazandachilikka tadqiqot va ijodkorlik sohasi sifatida tobora ko'proq e'tibor qaratilmoqda. Olimlar pishirishning yangi usullarini ishlab chiqmoqdalar, turli xil mahsulotlarning xususiyatlarini va konservatsiya texnologiyalarini o'rganmoqdalar.[1]

“Taom” konseptining madaniyat tushunchasi sifatidagi tavsifi bir qator dissertatsiyalarda koʻrib chiqilgan. Jumladan, O.G.Saveleva “taom” konseptini, asosan, kognitiv tilshunoslikka muvofiq dunyoning lingvistik manzarasining bir qismi sifatida koʻrib chiqadi. U taom konseptining mazmuni va tuzilishini til-madaniyat oʻrtasidagi munosabatlar asosida ochib beradi.[2] Z.A.Gulovanning dissertatsiya tadqiqotida esa mazkur konsept qiyosiy tahlil doirasida (rus va polyak tillarida) tavsiflangan.[3] Ushbu konseptni tavsiflash uchun madaniy tashuvchilar sifatida ikki tilning katta miqdordagi lingvistik materiallari jalb qilingan. N.I.Kovalev tadqiqotiga koʻra rus xalq ogʻzaki ijodiyotidagi taom konsepti quyidagi maʼnolarga ega: 1) odamlar uchun mos boʻlgan barcha taom mahsulotlarining umumiy maʼnosi; 2) ovqatlanish jarayoni; 3) ovqat, yegulik.

Maʼlum boʻladiki, taom konsepti muhim madaniy tushuncha boʻlib, u turli tarkibiy qismlar – moddiy qatlam, passiv qatlam va ichki shakllardan iborat. Garchi bu konseptni universal deb hisoblash mumkin boʻlsa-da, u barcha madaniyatlarda turli yoʻllar bilan namoyon boʻladi, bu esa har bir madaniyat dunyoqarashining ajralmas qismi ekanligini koʻrsatadi.[4]

Rus xalq ertaklarida taom konseptining asosiy xarakteristikasi madaniy jihatdan oʻziga xos boʻlgan turli xil oziq-ovqat, ichimlik va yeguliklarning nomlarini ochib beradi. Shu nuqtai nazardan, ushbu konsept milliy konsept vazifasini bajaradi va milliy dunyoqarashning bir qismini tashkil etadi.

Taom konseptining passiv qatlamiga ovqatlanish, urf-odat va anʼanalar bilan bogʻliq madaniy belgilar kiradi. Masalan, u rus oshxonasining boy xilma-xilligini, jumladan, pirog, baliq va boʻtqa, oʻzbek oshxonasining esa osh, lagʻmon, manti, norin, xasip, moshxoʻrda kabi taomlarini aks ettiradi.

Olamning kontseptual manzarasining xususiyatlarini oʻrganish til egalarining madaniyati va fikrlash shakllarini idrok etishning eng samarali usullaridan biridir, chunki bir tomondan, “lingvokultural barqaror kontseptlar – ramzlar inson xulq-atvori va dunyoqarashining oʻziga xos regulyatorlari boʻlib, odamlarning axloqiy yoki kategorik tasvirlarga nisbatan tajribasini ifodalovchi qatʼiy fikrlarni ifodalaydi”.[5] Boshqa tomondan, konseptlar etnosning dunyoni idrok etishdagi faoliyati qayd etilgan natijalardir.[6]

Etnik guruhning oʻziga xos xususiyatlari kundalik hayotda muhim va keng tarqalgan boʻlib, tadqiqot obʼektida aniq aks etadi. Shuning uchun ham taom nomlarini bildiruvchi lingvistik vositalarga eʼtibor qaratish lozim, chunki bu insonning asosiy kundalik harakatlaridan biridir.[7] Shuni alohida qayd etish lozimki, taʼmni bildiruvchi leksik semalar boʻlgan birliklar yuqori foydalanish chastotasiga ega. Ular nafaqat taomning taʼm sifatlarini tasvirlash uchun ishlatiladi, balki, ham oʻz maʼnoda, ham majoziy maʼnoda qoʻllanadi. Shuningdek, ular inson, narsa, hodisalarning ham xususiyatlarini bildiradi. Masalan, “shirin” odamlarga xos boʻlgan asosiy taʼmlardan

biridir. Ko'pincha, odamlar uglerodga boy ovqatlar iste'mol qilganda shirinlikni his qilishadi (masalan, shakar). O'zbek va qirg'iz tillarida bu ta'm shirin/tatlu, rus hamda ingliz tillarida esa sladkiy/sweet leksemalari bilan ifodalanadi.

A.V.Kutsenko ingliz tilidagi *sweet, bitter, sour* (shirin, achchiq, nordon) so'zlarining semantik tuzilmalarini va ularning rus tilida ekvivalentlarining mosligini o'rganib chiqdi. [8] Ye.Yu.Yarovaya "shirinlik" konseptini rus, fransuz va ingliz konseptual dunyo manzaralarida taqqosladi. L.I.Ivanova va K.B. Kuznesovalar rus va ingliz tillarida shirin va sweet sifatlarining semantikasini tahlil qildilar.[9]

Ko'rinadiki, oziq-ovqat semantikasi zamonaviy filologiyada faol o'rganilmoqda. Yigirmanchi asrning oxirida zamonaviy madaniyatda taom nomlari mavzusiga e'tibor sezilarli darajada oshdi. Tilshunoslikda oziq-ovqat semantikasi turli tadqiqot paradigmalarda o'rganildi.

Taomning lingvistik konsepti bilimlarni umumlashtiradigan kognitiv konstruktsiya sifatida madaniy va lingvokultural kompetentsiyaning mavjudligini anglatadi. Bu ma'lum bir lingvistik belgiga biriktirilgan madaniy ma'noning mohiyatini, shuningdek, xalqning barcha madaniy munosabatlari va an'alarini chuqur tushunishga yordam beradi. "Taom" konsepti murakkab hodisa. U uzoq vaqtdan beri moddiy madaniyat va kundalik hayotning asosiy qismi bo'lib kelgan lingvistik hamda madaniy tushunchadir. Tarixiy jihatdan u madaniy qadriyatlar ichida birinchi paydo bo'lgan va rivojlangan sohani anglatadi. Shuning uchun milliy oshpazlik an'analari madaniyatning eng barqaror jihatlaridan biridir. Odamlar yangi joyga ko'chib o'tganda, ko'pincha ular uchun turli xil taom va idishlarga moslashish qiyin bo'ladi. Globallashuv va madaniyatlararo muloqot jarayoni milliy oshpazlik an'analari chegaralarini "xiralashtirmoqda" va McDonald's kabi tez ovqatlanish tarmoqlari, Xitoy, Yapon, Italyan oshxonalariga xizmat ko'rsatadigan restoranlar keng tarqalmoqda. Bu ba'zi milliy oshpazlik an'alarining inqiroziga olib keldi. Masalan, so'nggi o'n yilliklarda Rossiyada paydo bo'lgan ba'zi taomlar, masalan, tuzlangan bodring va kartoshka, hozirda milliy mahsulotlar hisoblanadi, "olive" salati esa butun dunyo bo'ylab "rus salati" sifatida tan olingan.

Turli xalq madaniyatlari, shu jumladan, ularning lingvistik va oshpazlik an'analari sezilarli darajada farq qiladi. Biroq, ularning taomni nomlash usullarini o'rganayotganda, nom qo'yish tamoyillarida o'xshashliklarni topish mumkin. Masalan, o'zbek va qirg'iz tillarida "taom" konseptining lingvistik namoyishi leksik va frazeologik iboralarning keng doirasi bilan tavsiflanadi, ularning har birida ovqatga munosabat elementi mavjud. Lingvistik jihatdan ifodalangan "taom" tushunchasi "eyish" va "ichish" kalit so'zlariga asoslangan barcha kommunikativ ahamiyatga ega ma'lumotlarni qamrab oladi.

Shu nuqtai nazardan taom nomlari milliy til madaniyatining ajralmas qismidir. "Taom nomlari" konsepti oziq-ovqat madaniyati va oshpazlik san'atining muhim jihati

hisoblanadi. Taom nomlari ularning kelib chiqishi, tarixi, tarkibi, pishirish usulini aks ettirishi, hatto madaniy yoki ramziy ma'noga ega bo'lishi mumkin.

An'anaviy oshxonada taomlarning nomlari mahalliy mahsulot, urf-odat yoki an'analar bilan bog'liq bo'lishi mumkin. Masalan, italyan oshxonasida ko'plab taomlar "Florentina pastasi" yoki "Toskan bifshteksi" kabi yaratilgan hududlar sharafiga nomlangan. Ba'zi hollarda taom nomlari tarixiy yoki afsonaviy kontekstga ega bo'lishi mumkin, bu ularga qo'shimcha ma'no qo'shadi.

Zamonaviy pishirishda taom nomlari ham e'tiborni jalb qilish va taomning o'ziga xos qiyofasini yaratish uchun ishlatilishi mumkin. Restoran va oshpazlar tashrif buyuruvchilarning qiziqishini uyg'otish maqsadida taomlari uchun o'ziga xos nomlarni yaratishi mumkin. Shuningdek, taom nomlari tushunchasi ularning madaniy, tarixiy va oshpazlik ahamiyatini aks ettiradi hamda muloqot qilish, e'tiborni jalb qilish uchun ishlatilishi mumkin. Taomlar nomlari ma'lum bir xalqning urf-odat va qadriyatlari haqida muhim ma'lumotlarni o'z ichiga olgan lingvistik va madaniy tushunchalarni ifodalaydi.

Birinchi dan, taom nomlari milliy oshxonaning o'ziga xos xususiyatlarini – ingredientlarni, pishirish usullarini, tashqi ko'rinishini aks ettiradi. Masalan, "borsh", "kvas", "solyonoe ogursi" kabi ruscha tushunchalarning boshqa tillarda aniq o'xshashi yo'q.

Ikkinchi dan, taom nomlarining etimologiyasi xalqning tarixi, turmush tarzi va urf-odatlari bilan bog'liq. Masalan, "borsh" ilgari sho'rvaga qo'shilgan begona o't nomidan kelib chiqqan. "Pirog" esa bayram so'ziga borib taqaladi.

Uchinchi dan, taomlar milliy madaniyat ramzidir. Masalan, fransuzcha "baget", "kruassan" tushunchalari faqatgina fransuz, "osh", "tuxumbarak" o'zbek xalqiga xosdir.

Xulosa qilib aytganda, barcha xalqlarda taom konsepti muhim ahamiyatga ega, chunki u xalqning mentaliteti, urf-odatlari va dunyoqarashini aks ettiradi. Bu nafaqat ovqatlanish manbai, balki muloqot, an'ana va mehmondo'stlik ramzi hamdir. Taomlarning tayyorlanishi ko'pincha oilaviy an'ana, bayram va unutilmas voqealar bilan bog'liq. Shuning uchun oziq-ovqat va turli xil taomlar madaniy meros hamda ijtimoiy urf-odatlarni shakllantirishda muhim rol o'ynaydi.

Адабиётлар рўйхати:

1. Ковалев, Н.И. Русская кухня: учеб. пособие для вузов / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, Н.Я.Карцева. – М.: Деловая литература, 2000. – 520 с. – С. 7.
2. Савельева О.Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков): Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. – Краснодар, 2006. – 25 с.

3. Гулова З.А. Концепт «еда» в русском и польском языках: Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. – Душанбе, 2013. – 24 с
4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М. А. Николаев. – М.: Деловая литература: Омега-Л, 2005. – 467 с. – С. 24.
5. Молчанова Г.Г. Концептосфера вывеска английского паба как когнитивная память символика английской культуры // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2017. № 4. – С. 20–31.
6. Левицкий А.Э., Конов И.З. Соотношение объема семантики концепта как проблема сопоставительного изучения языков (на материале русского и английского языков) // Иностранная филология, социальная и национальная вариативность языка и литературы. – М., 2018. – С. 33-37.
7. Яровая Е.Ю. Лингвокультурологические особенности концепта «вкус» в русской, французской и английской концептосферах // Вестн. ИГЛУ. 2013. № 3(24). – С. 184-191.
8. Куценко А.В. Семантическая структура прилагательных-вкусообозначений и их лексическая сочетаемость в английском и русском языках: Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. – М., 1979.
9. Иванова Л.И., Кузнецова К.Б. Сравнительный анализ прилагательных сладкий и sweet в русском и английском языках // Семантика и функционирование языковых единиц разных уровней. – Иваново, 2015. – С. 330-336.